

物産・味覚

大地の恵み…



●地酒

県内有数の米どころに加え、久慈川や那珂川など良質の水に恵まれた常陸大宮市は、地酒も豊富。風土が醸す芳醇な味わいを、ぜひ一度お試しください。

●常陸秋そば

そばの白い花が山合いの里を白く染めあげる頃、常陸野に秋が訪れます。

夏の盛りに蒔かれ、10月下旬に収穫される秋そばは、粒のそろいが良く、実がしまり、蛋白質やカリウム、リンなどの成分を豊富に含んだ良質なものとして、そば通の間で高く評価されています。



●なっとう

奥久慈特産の小粒大豆を使用した舟納豆をはじめ、3種類の風味が楽しめる『奥久慈ふるさと三昧』などふるさとの味として親しまれています。



●しいたけ

恵まれた山里の環境に育まれた肉厚のしいたけは、産地ならではの味、歯ごたえがあり、また、11年連続農水大臣賞を受賞した乾し椎茸は、味、風味栄養価とも生を上回り、健康食品としても知られています。



●コシヒカリ

茨城は全国の有数の米どころ。なかでも米の横綱コシヒカリの生産は全国上位。大地の恵みと農家の愛情をたっぷり受けて育ったコシヒカリ『奥久慈の恵』を、ぜひお土産に。



土地の気候や風土にしっかりと根づいた産物が豊富な常陸大宮市。清流が育てた久慈川・那珂川の鮎、香りと歯ごたえが自慢のそば、名水と技が醸し出す味わい深い奥久慈の地酒。山里が生み出すきのこ、くだもの、伝統の技、木工品、和紙など……

おいしくいただく自然の恵みと、伝統の味。子供も大人も大満足の満腹ランド。



●鮎

特に久慈川は釣りの好ポイントの連続。アユをはじめ、ハヤ、ヤマベ、コイなどが釣れます。

清流に磨かれて…

